Hoe reageren on line kookadviseurs op onze

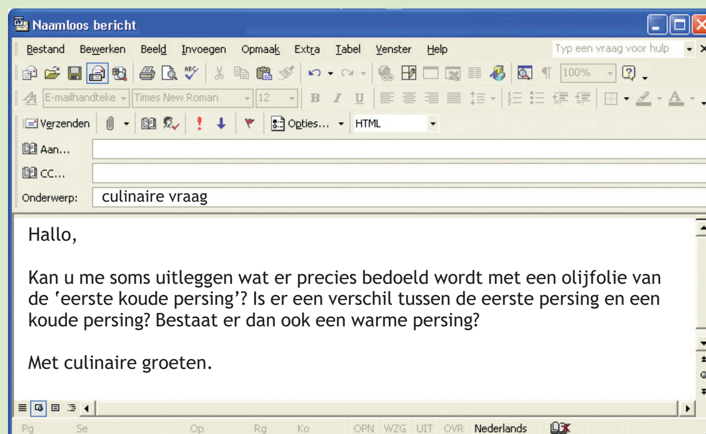
Honger is de beste k

Wie graag kookt, zal zeker al eens het internet hebben afgespeurd naar culinaire sites. Maar wat als je met een prangende kookvraag zit? Kan je daarmee terecht op deze websites? En hoe snel mag je een antwoord verwachten? Clickx zette zijn koksmuts op en zocht het voor je uit.

Wat eten we vandaag? Iedereen kent het dilemma van iedere dag. Al jaren maken we voor het oplossen van dit probleem gebruik van digitale kookboeken of culinaire databases. Door enkele ingrediënten in te geven kom je uit bij suggesties om duimen en vingers bij af te likken. Deze keer testen we of die kookadviseurs reageren wanneer hen een vraag wordt gesteld. Zonder dat ze ervan op de hoogte waren dat Clickx mee in de potten keek, schotelden we 14 onder hen een lastige vraag omtrent olijfolie voor.

Puntenverdeling

Wie de volgende dag antwoordt, ontvangt 7 punten. Dat is de maximumscore op het onderdeel snelheid. Per werkdag treuzelen, verliest de gecontacteerde site één punt en na 7 werkdagen sluiten we de e-mailbus. Verder zijn er nog 3 punten te verdienen voor relevantie.



De chef aan het woord

"Er is maar één ding dat ergerlijker is dan een vrouw die kan koken en het niet wil, en dat is de vrouw die niet kan koken en het toch doet." Met deze gevleugelde zin opent de website Gastronomen.net [1] vandaag. Deze website heeft alles te bieden voor de fijnproever. De rubrieken met recepten, de restaurantgids en de culinaire reportages maken deze *portaalsite* meer dan de moeite waard. In de Specials is er zelfs een leuke Kinderkeuken waar je ideeën opdoet over koken voor en door kinderen. Karin vangt de vragen op van de bezoekers. Deze chef was als culinair specialiste jarenlang actief op radio en televisie. Op de contactpagina wordt beloofd dat Karin antwoordt en dat doet ze plichtsgetrouw, erg snel zelfs. Dit was haar antwoord: "Geachte, Over de kwaliteit van de olijfolie is er heel wat te doen. De olijven worden in grote vaten bijeengebracht en geperst tot de olie eruit komt. Dit noemt men eerste en/of koude persing. Dan zal men er gewicht op zetten om nog meer olie uit de olijven te krijgen – dat is een tweede persing – en/of men zal de olijven lichtjes opwarmen zodat er nog meer olie uitkomt, dus warme persing. Maar er is ook verschil in de soorten olijven, en worden ze geplukt of van de boom geschud, of wacht men tot ze er af vallen? En is er veel tijd tussen het verzamelen of plukken en het persen? Hoe worden ze geperst? Veel verschillen die het eindresultaat beïnvloeden. De meeste chefs gebruiken een gewone olijfolie voor het bakken en een fijne aromatische en duur-

Kookadvies			verzonden	ontvangen	snelheid max 7	relevantie max 3	totaal max 10
1	Gastronomen.net	http://het.gastronomen.net	28 oktober	28 oktober	7	3	10
2	Vegatopia	www.vegatopia.com	28 oktober	29 oktober	7	3	10
3	De Vlam in de Pan	http://members.home.nl/hairbear/index.html	28 oktober	29 oktober	7	3	10
4	Receptenweb.nl	www.receptenweb.nl	28 oktober	30 oktober	6	3	9
5	PastaSite.nl	www.pastasite.nl	28 oktober	28 oktober	7	1	8
6	Belmenu	http://belmenu.nu/recepten.html	28 oktober	niet	0	0	0
7	Diana's Lekkerbekkenhoekje	www.belgourmet.com/koken	28 oktober	niet	0	0	0
8	De Hollandse Pot	www.hollandsepot.dordt.nl	28 oktober	niet	0	0	0
9	Ed's Funny Foodservice	www.xs4all.nl/~evloenen	28 oktober	niet	0	0	0
10	Het Kook College	www.kookcollege.nl/recept	28 oktober	niet	0	0	0
11	Jeanne-recepten	www.jeanne-doomen.net/indexrecept.html	28 oktober	niet	0	0	0
12	Peter & Margreet Gillebaart	www.angelfire.com/ak/gillebaart	28 oktober	niet	0	0	0
13	Receptengids	www.receptengids.nl	28 oktober	niet	0	0	0
14	SnelKlaar	www.snelklaar.nl	28 oktober	niet	0	0	0

mailtjes?

ok

dere olie voor koude bereidingen. Groeten, Karin"

De vlam in de pan

Pasta's en sauzen die in een verzegelde verpakking worden geleverd, zodat je ze na drie minuten in de microgolfoven kan serveren, dat is de specialiteit van Pastasite.nl [5]. Je koopt sauzen en salades gewoon per gewicht. Op de stek vind je een overzicht van het aanbod en kan je on line bestellen. Ook vanuit deze hoek komt een snelle reactie. "Hallo. Wij kunnen je helaas het antwoord niet geven, maar ik ga deze vraag op PastaSite.nl plaatsen. Misschien krijg ik dan een juist antwoord. Groet, Linda van PastaSite.nl".
Wanneer we na tien dagen de vraag niet zien verschijnen op de Pasta-site, houden we het voor bekeken. In ons waardeoordeel bij de rubriek 'relevantie' zetten we resoluut een streep over twee punten.

Het volgende virtuele kookhuis ziet er veel minder professioneel uit dan de vorige twee sites. Bij De Vlam in de Pan [3], zijn we ten huize van een levensgenieter die gewoon een massa gerechten verzamelt. De presentatie heeft een groot huisvlijtgehalte maar de kookliefhebbers worden door het enorme aanbod niet teleurgesteld. Remco heeft voor ons de veelgevraagde-vragen-lijst opgesnord van [www.olijfolieinfo.net]. Zonder bronvermelding levert hij ons dan toch het juiste antwoord. "De term 'koude persing' dateert uit het verleden, toen de persen nog niet zo krachtig waren. Na de eerste persing stortte men kokend water over de olijfpasta. Zo werd de olie vloeibaarder, zodat er ook nog olie gewonnen kon worden bij een tweede of derde persing. Het begrip ´koude persing´ werd zo het synoniem voor ´eerste kwaliteit´. Tegenwoordig is elke persing in feite een ´koude persing´. De huidige mechanische persen hebben namelijk zoveel kracht, dat alle olie in één persing kan worden gewonnen."

Feest zonder beest

Steeds meer mensen kiezen er resoluut voor vlees van de menukaart te schrappen en worden vegetariër. Vegatopia.com [2] is een begrip geworden bij de surfende vegi. Benieuwd of ze daar een antwoord kunnen geven op onze vraag. "Hallo, Ik heb je vraag doorgespeeld naar het Vegatopia-forum. Daar is inmiddels een antwoord gekomen: [http://www.vegatopia.com/php/phpBB/viewtopic.php?topic=3018&forum=5&3]. Met vriendelijke groet, Jan Lieftink".
Dorinka in het Vegatopia-forum, levert – via de Nederlandse Agrosite – het juiste antwoord: "De vermeldingen 'eerste koude persing' en 'koude extractie' mogen vanaf 1 november 2003 uitsluitend worden gebruikt voor '(extra) olijfolie van eerste persing', die is verkregen bij een temperatuur van minder dan 27°C. Deze olie moet bovendien zijn verkregen via de eerste mechanische persing van de olijvenmassa met behulp van een traditioneel extractiesysteem met





hydraulische persen ('eerste koude persing') of via percolatie of centrifugering van de olijvenmassa ('koude extractie')."

Ondertussen borduren andere forumleden verder op de olijfoliekwestie. Zoals Dick: "Ik heb ook een vraagje. Is olijfolie nu gezonder dan bijvoorbeeld zonnebloemolie of maïskiemolie? Ik had altijd begrepen dat olijfolie ongezonder was, maar iedereen spreekt mij tegen. Wie kan daar wat meer over vertellen?" Vegatopia is een prachtsite die de vegetarische keuken vanuit verschillende facetten belicht: Feest zonder beest, Vegetarisch koken voor beginners of Waar vind je eyeliners die niet op dieren werden getest.

De laatste reactie is kort maar juist en komt van Receptenweb.nl [4]. "Beste, Op de website [http://www.olijfolieinfo.net] kun je meer informatie vinden hierover. Groeten, Team Receptenweb." Iedereen kan de stek consulteren maar om de inhoud naar je eigen persoonlijke smaak te kunnen aanpassen moet je wel via een gebruikersnaam en password inloggen. Bekijk de Top 10 gerechten of het Menu van de dag.

Dit een koude douche geworden. Zelfs twee herinneringen brengen geen soelaas. De meeste websites die niet antwoordden, zijn daarom niet minder interessant en blijven een enorme bron van kookinspiratie en zullen op dat vlak niet teleurstellen. Maar het blijft al met al eenrichtingsverkeer. De negen kooksites die niet antwoordden en ons op onze honger laten zitten, kunnen net zo goed hun e-mailadres van hun *homepage* schrappen. Zou honger dan toch de beste kok zijn?

— Dirk Schoofs —

VAKTAAL

Homepage: Een homepage is de startpagina van een website. Op homepages staat vaak informatie die de bezitter persoonlijk interesseert.

Portaalsite: Een site die specifiek gemaakt is om als startpagina ingesteld te worden in je internet-browser.